



大手門会席 六、六〇〇円（税込）

米子城

先付け

蟹味噌豆腐出汁

八寸盛

海老黃身寿司
煮こごり 合鴨燻製
なまこぽん酢 赤貝しぐれ煮

お造り
本日の二種盛り

鍋物

黒毛和牛しゃぶしゃぶ

彩り針野菜
醤油出汁 胡麻だれ

揚物

海老天婦羅

江戸元始絵

お食事

蟹茶漬け

特製たれ お出汁

水菓子

芋金団と米子城もなか

*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。

正月会席

七、七〇〇円(税込)



前菜

鯉昆布巻き 数の子土佐漬
サーモン押し寿司 柚子甘露煮
筍と菜の花胡麻和え

お造り

本日の三種盛り

多喜合

筍旨煮 海老芝煮

焼物

黒毛和牛ステーキ
彩り焼き野菜

揚物

蟹足天婦羅
野菜天婦羅 天出汁

酢物

境港産メ鯖翁昆布まぶし
冬大根甘酢 檸檬たれ掛け

お食事

日南町産コシヒカリ
香の物 味噌汁

水菓子

時季の物

*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。

解蟹づくし会席

九、六八〇円(税込)

先付け

蟹豆腐 出汁

酢物

蟹半身

土佐酢 檸檬

鍋物

蟹しゃぶしゃぶ

彩り針野菜

煮物椀

蟹すり流し

揚物

蟹足天婦羅

野菜天婦羅三種
山葵塩 藻塩 岩塩 檸檬

お食事

蟹味噌と葱味噌焼きおにぎり
香の物 味噌汁

水菓子

時季の物

*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。

